

# ALFA43XMFHDS



**Grupa produktowa**  
**Podkategoria**

Piece  
Piec multifunkcyjny na 4 blachy  
435x320 mm

**Zasilanie**  
**Oven type**

elektryczne  
Convection multifunction oven with  
humidifier

**Kontrola pieca**

Ręczna

**Pojemność blach**

4 blachy 435x320 mm

**Moc przyłączeniowa**

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

**Przechowywanie programów**

Niedostępny

**Wytwarzanie wilgotności**

Bezpośrednio w komorze

**Regulowane nożyki**

Tak

**Wymiary produktu SxGxW**

602x580x537 mm

**Maksymalna głębokość z  
otwartymi drzwiami**

993 mm



## Dystrybucja

**Rozwiązania**

Bary / Kawiarnie / Enoteki /  
Restauracje; Hotele;  
Restauracje; Piekarnie i  
cukiernie; Handel detaliczny  
artykułami spożywczymi;  
Biura, stołówki i catering;  
Szpitale i domy opieki;  
Szybka gastronomia;  
Przemysł i mrożonki

## Linia wzornicza

**Drzwi z paskami ze stali  
nierdzewnej**

Tak

**Panel przedni  
Seria**

Tak  
Alfa

**Kolor**

Stal nierdzewna

## Sterowanie

**Programowanie minut**

1-60 minut +  
nieskończoność

## Akcesoria w standardzie

**Płaska blacha o  
aluminiowej powierzchni  
3820**

Zestaw 4 sztuk

## Podłączenie elektryczne

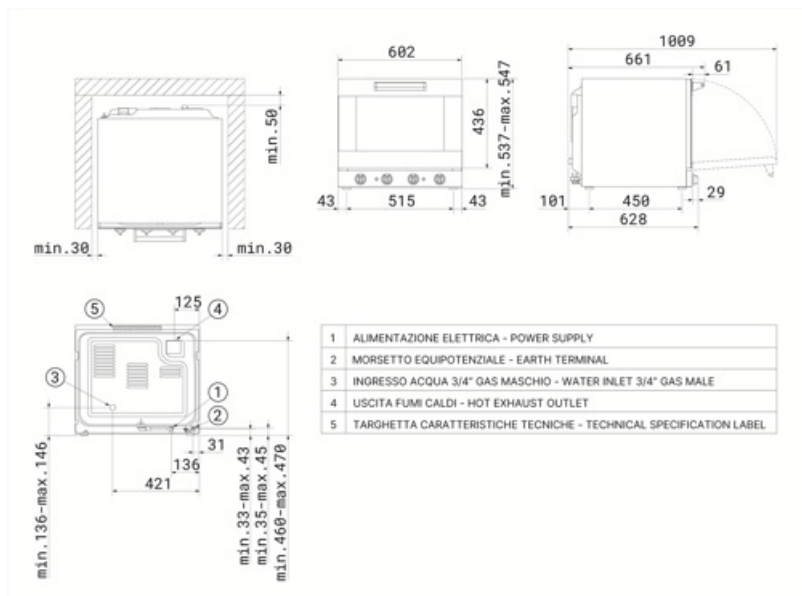
Wtyczka (F;E) Schuko

## Konstrukcja

<b>Materiały pieca</b>	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	<b>Poziom nawilżania</b>	Regulacja manualna
<b>Wymiary komory</b>	460x360x425 mm	<b>Położenie komina</b>	Tył
<b>Materiał wewnętrznej komory</b>	Emalia Ever Clean	<b>Ustawienie czasu</b>	Elektryczny
<b>Liczba półek</b>	4	<b>Zakres temperatur</b>	50-250°C
<b>Prowadnice blach</b>	Drut chromowany	<b>Alarm zakończenia cyklu</b>	Tak
<b>Odległość między prowadnicami</b>	80 mm	<b>Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°</b>	Tak
<b>Konstrukcja drzwi</b>	Potrójna szyba	<b>Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°</b>	Tak
<b>Otwieranie drzwi</b>	Uchylny	<b>Manualny reset termostatu bezpieczeństwa</b>	Tak
<b>Typ uchwyty</b>	Na stałe	<b>Zdejmowany deflektor</b>	Tak
<b>Wewnątrz szkło</b>	Otwierane za pomocą klipsa	<b>Oświetlenie</b>	1 lampa halogenowa
<b>Typ i liczba wentylatorów</b>	1 wentylator o stałej rotacji	<b>Moc oświetlenia</b>	40 W
<b>Moc silnika wentylatora</b>	80 W	<b>Ciśnienie wody na wlocie</b>	50-500 kPa (min-max)
<b>Obroty silnika</b>	Jedna prędkość	<b>Długość przewodu zasilającego</b>	115 cm
<b>Obroty silnika przy standardowej prędkości</b>	2700 obr./min	<b>Tyłny panel</b>	Galwanizowane
<b>Obroty silnika przy niskiej prędkości</b>	2100 obr./min	<b>Klasa wodoszczelności</b>	IPX3

## Informacje logistyczne

<b>Wymiary zapakowanego produktu SxGxW</b>	625x695x610 mm	<b>Waga netto</b>	36,400 kg
<b>Kod EAN</b>	8017709305949	<b>Waga brutto</b>	38,500 kg



---

## Kompatybilne Akcesoria

---



**3820**

Blacha aluminiowa, płaska



**RUTVL**

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



**TVL40**

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



**3900**

Kit of 4 chrome wire grids 435x320 mm



**SVRPP43**

Connection kit for stacking two 4ltray 435x320 mm ovens

## Słowniczek oznaczeń

---



Elektryczny



Podwójna prędkość wentylatora



Dolna grzałka z obiegiem powietrza



Termoobieg



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej



Duży element grzewczy grilla



Ogrzewanie statyczne z górną i dolną grzałką

---

## Benefit (TT)

---

### Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

### Otwieranie na zatrask

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

### Wentylator dwubiegowy

Doskonała wentylacja gwarantująca idealne przygotowanie nawet najbardziej delikatnych potraw.

Regulacja prędkości wentylatora umożliwia precyzyjne dopasowanie intensywności nawiewu do wymagań każdej potrawy, zapewniając zawsze perfekcyjne rezultaty. Dzięki dwustopniowemu ustawieniu możesz stworzyć optymalne warunki dla delikatnych wypieków, takich jak bezy, ptysie czy suflety, otaczając je łagodnym i równomiernym przepływem powietrza, który pozwala zachować ich lekkość i idealną strukturę.

### Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.